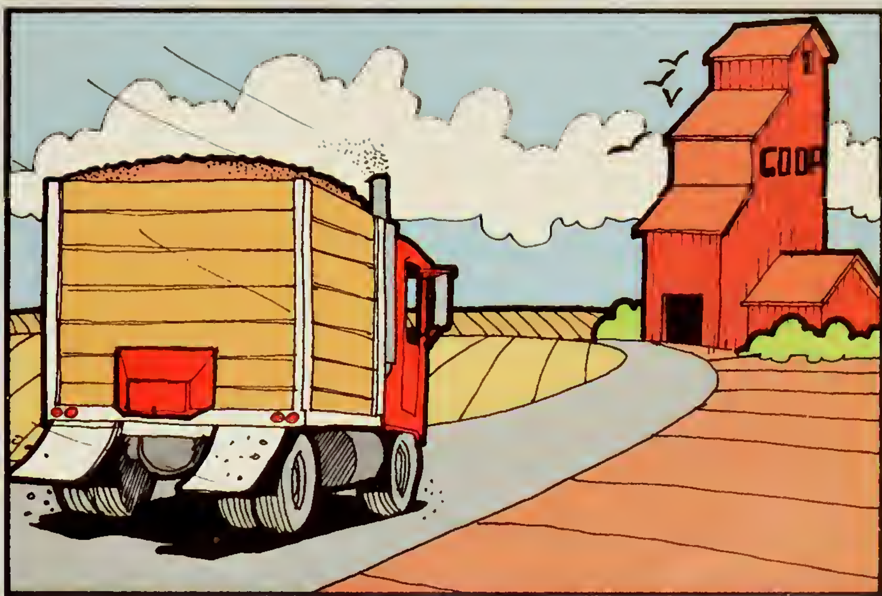
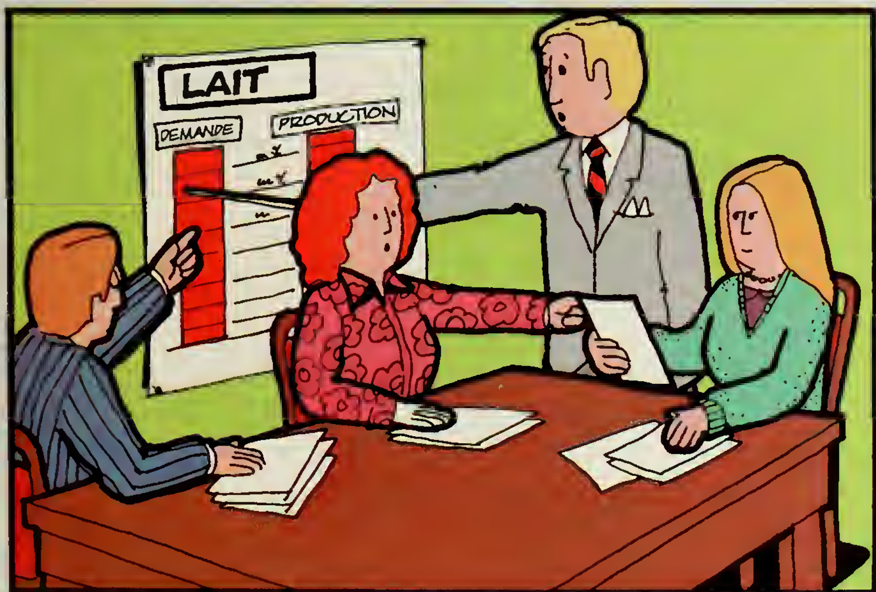
LES ALIMENTS...
OÙ VONT VOS DOLLAR$?













Agriculture Canada

PUBLICATION 5146F, on peut obtenir des exemplaires aux Services d'information, Agriculture Canada, Ottawa K1A 0C7

N° de cat. A73–5146/1981F ISBN: 0-662-91263-2
15M–8:81

Also available in English

INTRODUCTION

Personne n'échappe à la nécessité de réserver une partie de son budget à l'alimentation. Les Canadiens y consacrent environ un cinquième de leur salaire net. Nos achats étant passablement fréquents, nous sommes très sensibles à la fluctuation des prix et lorsqu'ils augmentent, nous sommes loin de nous en réjouir.

Mais pourquoi les prix grimpent-ils toujours? Où va notre argent? Qui en tire avantage? Les augmentations sont-elles vraiment nécessaires? Que pouvons-nous faire?

La présente brochure, tout en répondant à plusieurs questions de ce genre, nous éclaire sur le fonctionnement du secteur alimentaire et sur le rôle du consommateur.





COMMENT LES PRIX EN SONT-ILS ARRIVÉS LÀ?

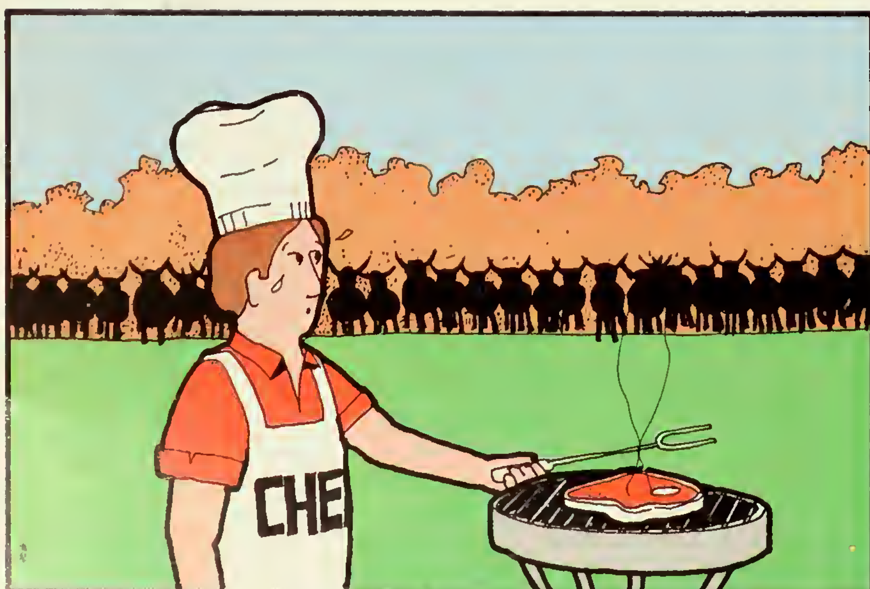
Avant 1970, les prix des aliments augmentaient très graduellement, soit d'environ 2,5% chaque année. Puis, la situation a changé du tout au tout; de 1970 à 1979, les augmentations annuelles atteignaient en moyenne 10%. Bien sûr, le prix de chaque denrée n'a pas enregistré la même hausse. Tous les prix étaient plus élevés en 1979 qu'en 1970. Cependant, ceux de certaines denrées, comme le sucre, ont fluctué considérablement au cours de cette période; tandis que d'autres, comme ceux des oeufs, ont connu des hausses plus progressives.

En 1980, le prix de détail moyen des aliments était d'environ 10,5% supérieur à celui de 1979. Ce pourcentage a été bien inférieur aux taux des deux années précédentes, mais on prédit des hausses plus fortes. Il en coûte maintenant deux fois plus cher pour nourrir une famille de quatre qu'en 1974. Pourquoi?



POURQUOI LES PRIX FLUCTUENT-ILS?





Les fluctuations des prix des aliments tiennent à bon nombre de facteurs qui ont leur origine aussi bien au Canada qu'à l'étranger. Parmi les principaux, mentionnons l'inflation à l'échelle mondiale, les variations des valeurs monétaires, les tendances des marchés internationaux, les pressions de l'offre et de la demande, les changements dans la production, et la hausse des coûts de production, de transformation et de manutention des aliments.

Par exemple, la hausse des prix des céréales survenue en 1980 a été provoquée principalement par la sécheresse qui a sévi en Amérique du Nord. A son tour, cette hausse s'est répercutée sur les prix des produits laitiers, de la volaille, des oeufs, du porc et du boeuf.

Un autre exemple est l'importante majoration des prix des produits agricoles canadiens enregistrée en 1973-1974. Elle était causée en partie par les faibles récoltes de céréales et de riz dans plusieurs pays producteurs. Les approvisionnements mondiaux ont été dégarnis et l'Union soviétique a aggravé la situation en achetant des céréales à l'étranger plutôt que de réduire sa consommation. Les prix mondiaux se sont donc mis à grimper, conséquence du déséquilibre de l'offre et de la demande.

Examinons la situation de l'offre et de la demande. L'*offre* d'un produit représente la quantité du produit disponible sur le marché. La quantité que le consommateur désire acheter constitue la *demande*. Lorsque l'offre répond à la demande, les prix restent stables, mais lorsqu'elle est supérieure ou inférieure à la demande, les prix ont tendance à fluctuer.

Le Canada bénéficie d'un approvisionnement alimentaire abondant, voire même souvent excédentaire. Si les surplus font temporairement fléchir les prix, en revanche ils incitent l'agriculteur à réduire sa production la saison suivante. La diminution des approvisionnements fait hausser les prix à nouveau, encourageant ainsi un accroissement de la production. On a donc des cycles de production élevée et de chute des prix alternant avec des cycles de faible production et de hausse des prix.

Évidemment, les prix des aliments n'augmentent pas tous au même rythme, ni tous en même temps. A court terme, les prix sont sujets à de fortes fluctuations à cause des facteurs incontrôlables qui influencent la production: les maladies, les dégâts causés par les insectes, la nature périssable de certains produits, et les caprices du climat comme le gel, la sécheresse ou des pluies torrentielles.

Bien que les techniques modernes aient permis de réduire l'amplitude de ces changements, on peut toujours s'attendre à des fluctuations saisonnières de la production et des prix. Ainsi, la demande de dindons durant la période des Fêtes, ou la popularité des viandes à griller durant l'été, contribue à maintenir les prix à un niveau élevé. En outre, des fluctuations annuelles peuvent survenir après que les agriculteurs, anticipant une hausse ou une baisse de la demande de certains produits, décident de limiter ou d'augmenter tel type de production au profit d'un autre.

Les changements de prix à long terme sont habituellement attribuables aux fluctuations de la demande, des coûts de production, de transformation et de mise en marché ou au développement de nouvelles techniques de production. Les progrès technologiques peuvent faire baisser le coût à l'unité d'un produit et favoriser la production de denrées nouvelles ou améliorées.

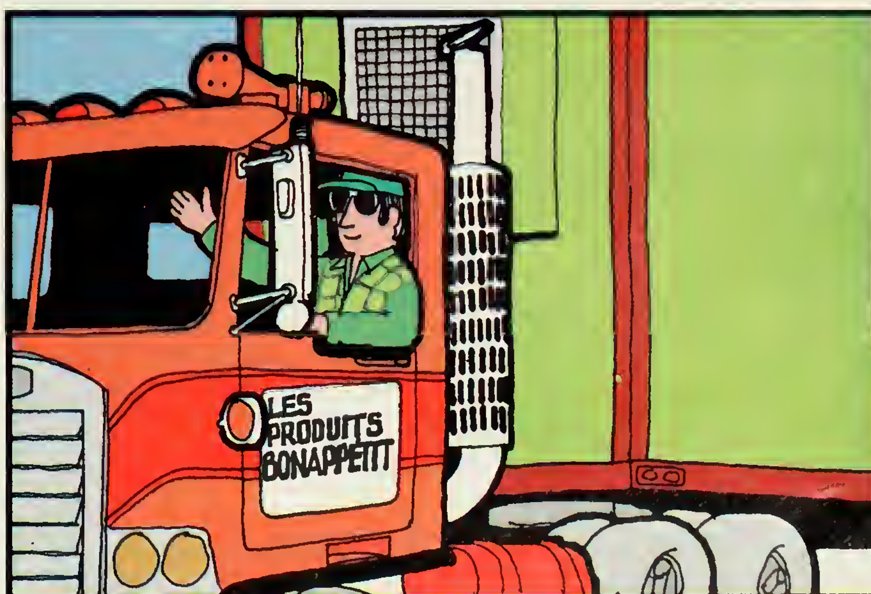
Au niveau de la demande, le remplacement du beurre par la margarine, la chute de la consommation d'oeufs, et l'accroissement de la consommation de boeuf au cours des années 1960 et 1970, illustrent bien les changements qui ont affecté la production agricole.

Le coût de l'énergie augmente rapidement et se répercute sur tous les niveaux de la chaîne de production et de commercialisation. Il touche le coût des engrais, du chauffage et du transport et influe grandement sur le prix des aliments. Le circuit alimentaire consomme actuellement à lui seul environ 15% de toutes les consommations directes d'énergie dans l'économie.

A cela viennent s'ajouter les taux d'intérêt, les coûts de la main-d'oeuvre et la demande croissante d'aliments et d'emballages pratiques à utiliser. L'agriculteur moderne fait large usage de produits dispendieux et les fluctuations des taux d'intérêt peuvent représenter beaucoup d'argent par année. Passé le stade de la production, les frais directs de main-d'oeuvre, puis les coûts de l'emballage, sont les principaux éléments qui déterminent le prix des aliments.







Bien que le Canada soit un important exportateur d'aliments, surtout de blé, il importe de 30 à 40% de ses aliments. Le coût croissant du transport et de la manutention, ainsi que la dévaluation du dollar canadien par rapport à d'autres devises, ont fait hausser le coût d'importation des aliments ces derniers temps.

Le système alimentaire canadien est complexe et implique bon nombre de gens et d'organismes. Les prix des aliments sont déterminés par toutes les phases d'activité du système.

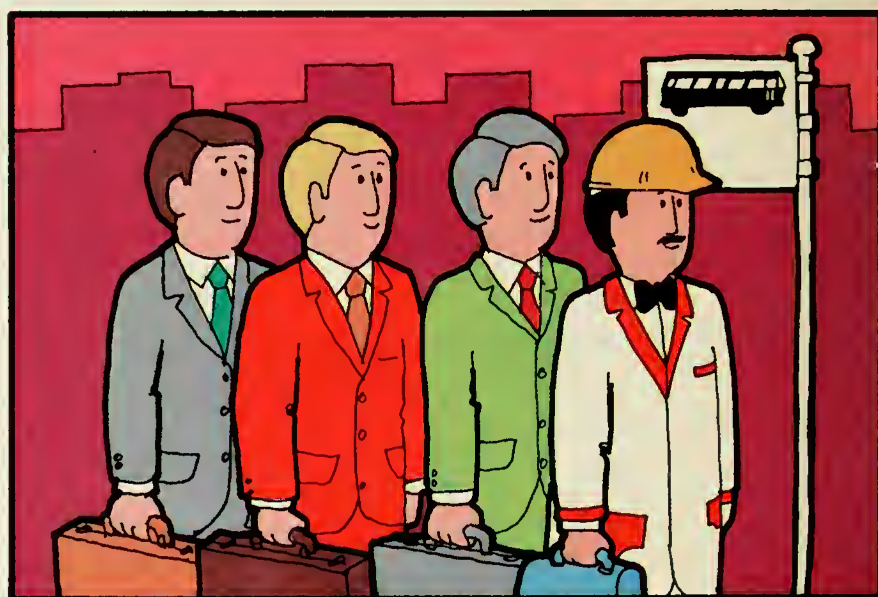
OÙ VA NOTRE DOLLAR ALIMENTAIRE?

Avant d'arriver sur notre table, les denrées sont rassemblées, transportées sur de grandes distances, entreposées, classées, transformées, emballées et mises en marché. Les milliards de dollars que les Canadiens dépensent chaque année pour leur alimentation contribuent à payer les services de tous les gens et organismes qui composent le circuit alimentaire.



Ce circuit comporte cinq maillons principaux: le producteur primaire (l'agriculteur et le pêcheur), le transformateur (industriel), le grossiste, le détaillant et le consommateur. Chacun d'entre eux influence le prix des aliments. Les agriculteurs et les supermarchés sont ceux qu'on connaît le mieux, mais le rôle de tous les autres intervenants n'en est pas moins nécessaire, puisque quelques denrées seulement, comme les fruits ou les légumes frais, peuvent être vendues directement du producteur au consommateur.

La liste de tous les intervenants est longue: meuneries, épiceries, offices de commercialisation, camionneurs, entreprises de salaison, fabricants d'emballage, couvoirs, grossistes et bien d'autres. Un Canadien sur quatre travaille pour ce secteur. Le dollar du consommateur sert à payer, à toutes les étapes, les salaires, les traitements, l'essence et l'huile, l'intérêt sur le capital emprunté, les marges bénéficiaires et toutes les autres dépenses. Bien que cela varie d'un produit à l'autre, environ 60% du dollar du consommateur est partagé entre tous ceux qui interviennent après le stade de la production primaire; le reste revient à l'agriculteur et au pêcheur.







La production

Les agriculteurs ne représentent plus que 5% de la population canadienne. Mais, ils produisent davantage qu'auparavant grâce à leurs exploitations plus grandes et au matériel plus performant qu'ils utilisent. Aujourd'hui, la production d'un agriculteur peut nourrir environ 55 personnes comparativement à 11 en 1940. La plupart des fermes commerciales valent maintenant au moins un quart de million de dollars et les coûts d'exploitation grimpent rapidement — coûts des aliments du bétail, des engrais, de la machinerie, de la lutte contre les maladies et toutes les autres dépenses liées à la production. Les dépenses totales de fonctionnement des agriculteurs canadiens ont augmenté de plus de 300% depuis 1971.

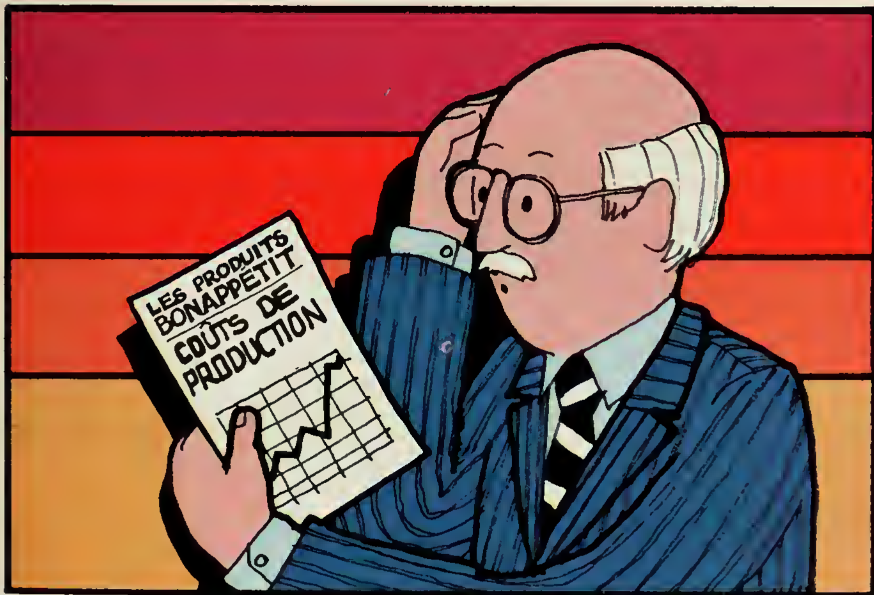
Les coûts des services scientifiques, vétérinaires, d'inspection, de classement, etc., qui interviennent dans la production primaire sont également compris dans le prix des aliments.



La transformation

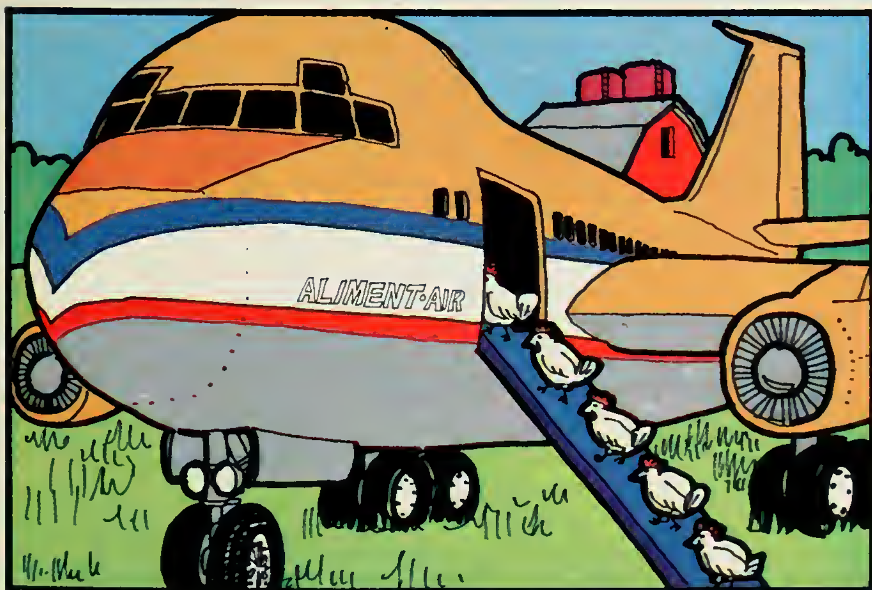
Tous les aliments doivent être transformés de quelque façon avant d'être consommés. Les grains sont transformés en farine puis, combinés avec d'autres ingrédients pour confectionner les produits de boulangerie. Les fruits et les légumes sont mis en conserve ou congelés. On trouve des milliers d'articles différents dans nos épiceries. Pour certains produits, comme les oeufs, le conditionnement est simple. Pour d'autres, comme les repas pré-cuisinés congelés, il est beaucoup plus complexe. La facilité de transport et de conservation des aliments transformés, sans perte appréciable de qualité ou de valeur nutritive, permet une grande liberté de choix pour le consommateur et réduit notre dépendance vis-à-vis les produits frais importés durant l'hiver.





Au Canada, l'industrie de la transformation des aliments et des boissons se classe au premier rang du secteur manufacturier. En 1978, elle employait environ 225 000 personnes dans plus de 4500 établissements; cela représente 13% de tout le personnel du secteur industriel.

Dans le secteur de la transformation, les coûts plus élevés des facteurs de production comme les ingrédients alimentaires, les matériaux d'emballage, la main-d'oeuvre et l'énergie ont le plus contribué à faire grimper les prix de vente. Au cours de la dernière décennie, les coûts de la main-d'oeuvre et de l'énergie ont plus que doublé.



Assemblage et distribution

De la ferme au consommateur, les aliments doivent passer par les phases du transport, de l'achat, de la vente et de l'entreposage. Pour la plupart des produits, le secteur de la distribution fait appel à des courtiers, des grossistes, des coopératives ou des offices de commercialisation, et des entreprises de transport. Le courtier sert d'intermédiaire entre l'acheteur et le vendeur. Le grossiste rassemble le produit pour la vente au détaillant et prend les dispositions nécessaires pour le transport et l'entreposage de la marchandise en vrac.

Le transport et l'entreposage sont deux éléments essentiels du circuit alimentaire. Par exemple, pour amener le blé de la ferme à la meunerie ou au port d'embarquement, on peut recourir au transport par route, par rail et par eau. Dans bien des cas, il faut des wagons et des camions réfrigérés pour que les produits frais parviennent à la table du consommateur rapidement et en très bonne condition. En outre, les fruits et les légumes frais ne peuvent se conserver que dans des installations à atmosphère contrôlée coûteuses.

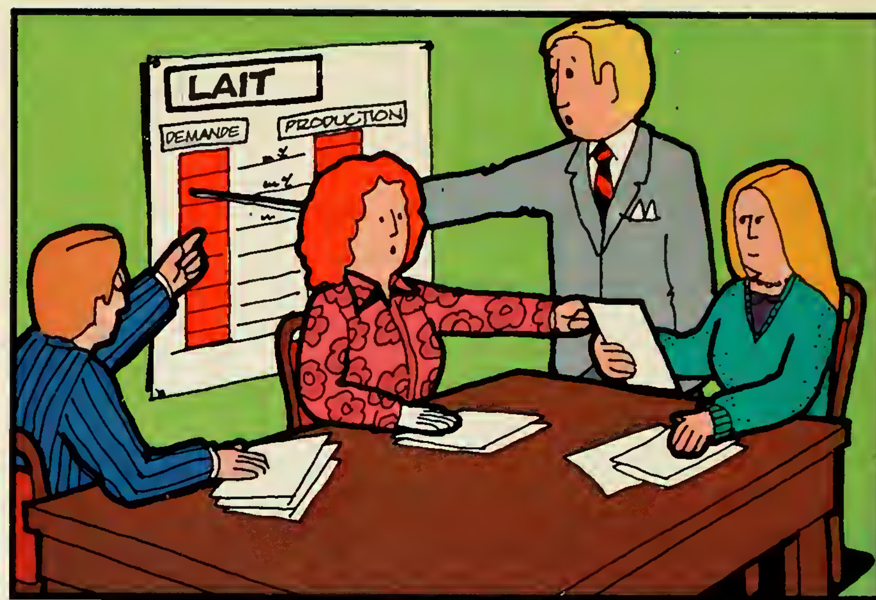
Agences de commercialisation

Pour régulariser l'offre sur le marché à un prix stable et juste à la fois pour le consommateur et le producteur, il faut disposer d'un système de commercialisation discipliné. Bon nombre de secteurs de l'industrie agricole se sont donc dotés d'agences de commercialisation provinciales ou nationales.

Il existe plus de cent offices de commercialisation provinciaux répartis dans toutes les provinces du Canada et ce, pour la plupart des principales denrées. On compte aussi quelques agences nationales comme la Commission canadienne du lait et les offices de commercialisation des oeufs, du dindon et du poulet. Les activités de ces offices sont supervisées par des organismes de surveillance.

Voici les objectifs des offices de commercialisation: garantir aux producteurs un revenu stable et suffisant, stabiliser le prix des denrées, normaliser les modalités de vente, promouvoir la recherche de nouveaux marchés, et assurer ou améliorer la qualité des produits.

Les offices de commercialisation ont le pouvoir de s'acquitter de nombreuses fonctions. Certains peuvent accorder des permis aux producteurs, percevoir les redevances, faire respecter les règlements et régulariser le volume et la qualité de la production et de la commercialisation en établissant des contingents de production et en surveillant l'afflux des divers produits sur les marchés. D'autres s'occuperont de négocier des prix et des contrats entre les agriculteurs et les acheteurs, d'établir le prix à la production, de mettre en commun les recettes provenant de la vente, d'effectuer des recherches sur les marchés et de renseigner les producteurs. Dans l'ensemble, le dossier des offices a été très positif.



Vente au détail

Les détaillants permettent aux consommateurs de se procurer facilement les aliments. Une partie de leurs services consiste à offrir les aliments dans les quantités demandées, ce qui en fait des spécialistes de la coupe et de l'emballage. En plus d'exposer la marchandise, ils recourent à la publicité pour la faire connaître. Les services offerts varient d'un établissement à l'autre. Beaucoup de détaillants s'occupent aussi de vente en gros et de distribution en faisant, par exemple, la boulangerie en magasin et en achetant à contrat des denrées qui porteront leur propre marque ou seront vendues comme produits ''sans marque''.

En 1978, il y avait environ 117 000 employés dans les 31 617 établissements de détail au Canada. Le gros de leurs dépenses allait au matériel et aux approvisionnements, ainsi qu'aux traitements et salaires.

Dans le secteur du détail, on a remarqué ces dernières années un certain recul des supermarchés traditionnels au profit d'établissements plus importants, comme les hypermarchés, et de petits magasins spécialisés.



La part du dollar du consommateur absorbée par chaque secteur du circuit alimentaire varie considérablement d'un produit à l'autre, selon les fluctuations des prix et des coûts à chaque étape, et selon les changements au niveau de la productivité et des services fournis. La part croissante qui va aux étapes consécutives à la production est le reflet du plus grand nombre de services exigés du secteur de la transformation.

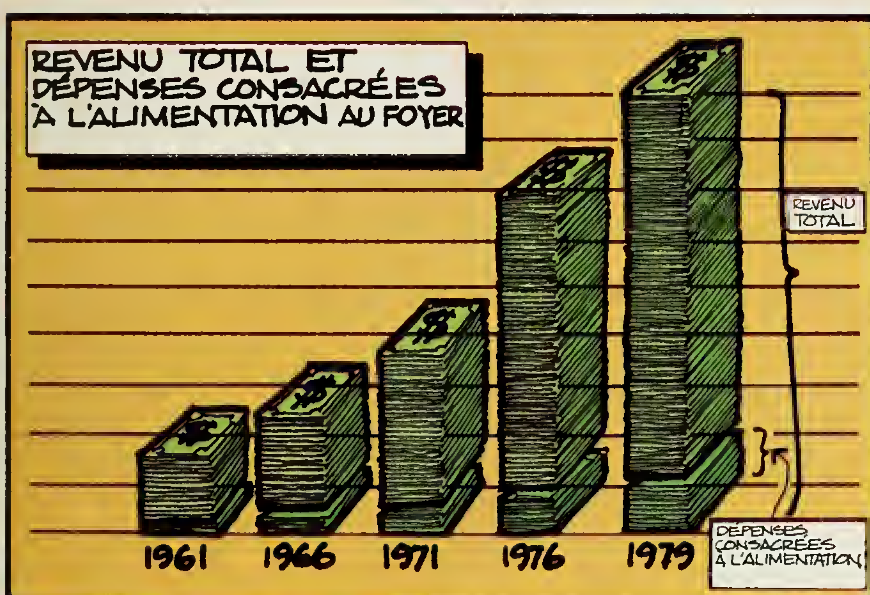
LES ALIMENTS COÛTENT-ILS TROP CHER?

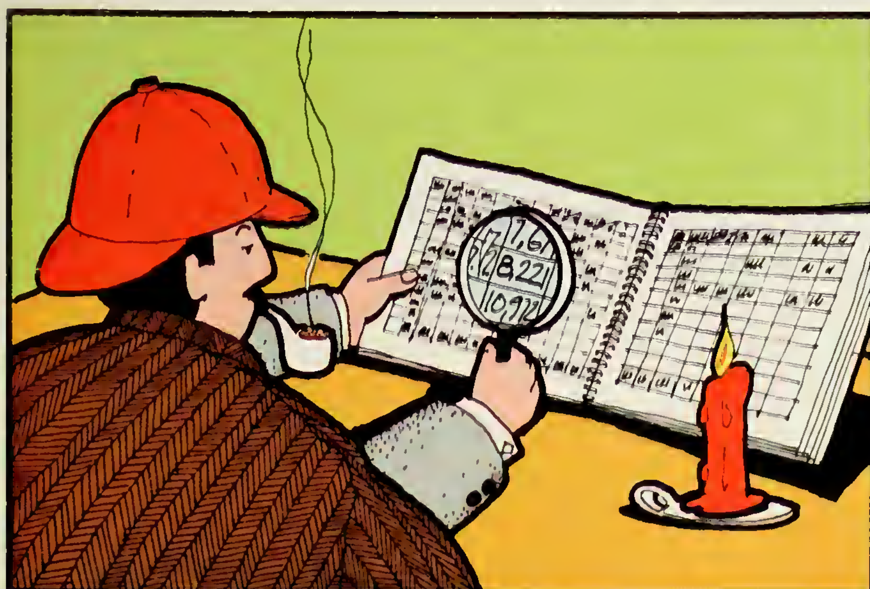
Lorsque les prix des aliments montent, les consommateurs se demandent si les augmentations sont réellement justifiées. Penchons-nous donc sur cette question. Les prix doivent être suffisamment élevés pour encourager la production à répondre à la demande, mais pas assez toutefois pour entraîner des profits démesurés.

Puisque la demande d'aliments va augmenter avec l'accroissement de la population et des revenus, il faut que les prix soient relevés pour encourager la production dans les régions marginales et pour intensifier la productivité des terres actuelles.

Il est vrai qu'au cours des années 1970 les prix des aliments ont augmenté plus rapidement que ceux des autres biens de consommation. Mais il faut tenir compte de facteurs particuliers qui ont contribué à ces hausses. En plus des pressions inflationnistes générales, les prix des aliments ont été influencés par la demande mondiale croissante d'aliments et par des mauvaises récoltes dans plusieurs pays, ce qui a eu des répercussions sur les coûts d'élevage du bétail.

Malgré cela, presque à chaque année depuis 1961, l'augmentation annuelle du revenu a égalé ou dépassé la hausse des prix des aliments.





PROFITS + COÛTS DE PRODUCTION = PRIX DES ALIMENTS

Autrement dit, le revenu réel du consommateur a continué d'augmenter malgré la hausse des prix des aliments. Cependant, bien que l'accroissement des revenus ait dans une large mesure compensé celui des prix, certains groupes de population à faible revenu sont plus durement touchés, la part du revenu réservé à l'alimentation étant nécessairement beaucoup plus grande pour ces groupes que pour ceux à revenu moyen ou élevé.

Une autre façon d'évaluer la situation consiste à comparer les pourcentages du revenu disponible consacrés à la nourriture. Par revenu disponible on entend la somme d'argent que vous touchez après paiement de tous les impôts. En moyenne, les Canadiens dépensent environ 18% de leur revenu disponible pour l'achat d'aliments et de boissons alcoolisées. C'est le taux le plus bas au monde, à part les États-Unis. Il est beaucoup moindre qu'en France, au Japon et au Royaume-Uni. Au cours des 30 dernières années, la proportion du revenu disponible consacrée à l'alimentation a effectivement diminué et en dépit des prix plus élevés des aliments, il faut maintenant deux fois moins d'heures de travail pour pouvoir nourrir une famille de quatre pendant une semaine.

En 1961, le Canadien moyen dépensait plus de 21% de son revenu disponible pour l'alimentation. Ce chiffre a baissé graduellement jusqu'à 17,6% en 1977. Au cours des années suivantes, il a fluctué autour de son niveau actuel de 18%. Ces données sont valables pour toutes les dépenses d'alimentation, y compris les repas pris à l'extérieur du foyer, et les dépenses des Canadiens à ce chapitre ont augmenté progressivement.

Rien ne permet de dire que les profits du secteur alimentaire sont exagérés. Des études approfondies sur la fixation des prix des aliments au Canada démontrent que les profits représentent une composante plutôt faible des chiffres de vente. Même si tous les segments de la chaîne éliminaient le profit, les prix changeraient très peu — peut-être au plus cinq à six cents par dollar. En moyenne, les profits réalisés dans le secteur alimentaire correspondent à peu près à ceux du secteur non alimentaire.

LE SYSTÈME ALIMENTAIRE CANADIEN EST-IL EFFICACE?

Les secteurs de la transformation et de la manutention des aliments savent que le moyen d'accroître les profits est de parvenir à réduire leurs dépenses de fonctionnement et d'éviter le gaspillage des ressources. On a donc ainsi la motivation nécessaire pour constituer un système efficace.

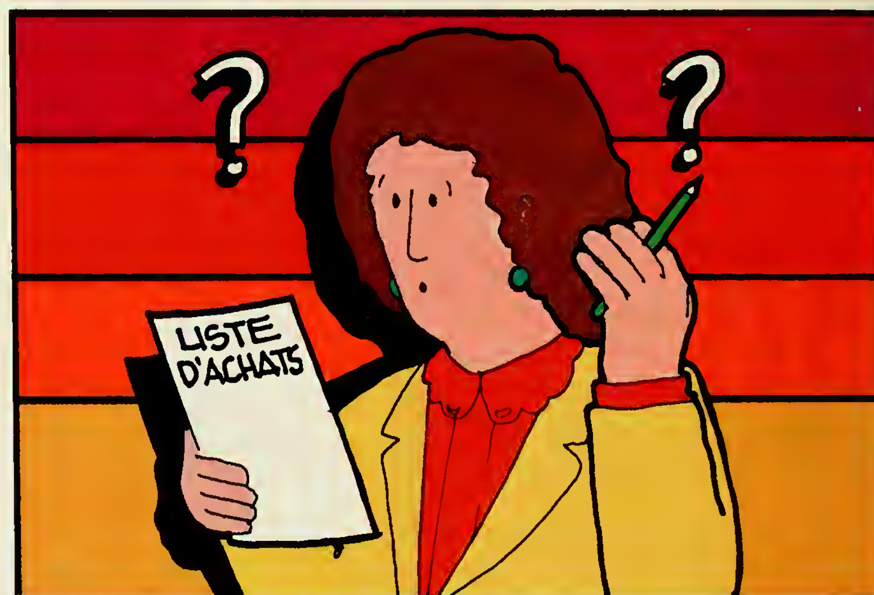
Cependant, les efforts déployés par ces secteurs pour réduire les coûts peuvent être entravés par la demande, de la part du consommateur, de produits à la fois de haute qualité et faciles à utiliser. Cela représente beaucoup d'argent: emballages plus dispendieux, travaux de transformation et de manutention plus poussés et de nombreux efforts de recherche et de développement. Pour ces raisons et bien d'autres, une part de plus en plus grande du dollar alimentaire du consommateur va au secteur de la manutention et de la transformation.

Les augmentations de prix des aliments au Canada s'alignent d'assez près sur celles des autres produits. La hausse rapide des prix des aliments ne fait que suivre l'inflation générale.

QUE PEUT FAIRE LE CONSOMMATEUR?

La technologie moderne a permis d'améliorer la qualité, la quantité et le choix des aliments. Cependant, le consommateur demeure toujours le dernier maillon de la chaîne alimentaire. En choisissant un produit de préférence à un autre, il détermine dans une certaine mesure les denrées qui sont offertes et leur prix. Les Canadiens peuvent économiser tout en s'assurant une alimentation saine. Pour ce faire, il leur faut bien connaître les mécanismes de fluctuation des prix, accepter de varier leur alimentation en fonction des changements de prix, et toujours tenir compte de la valeur nutritive des aliments.

Les consommateurs devraient essayer d'économiser le plus possible. Ils peuvent par exemple remplacer des aliments dispendieux par d'autres qui sont meilleur marché. Ils peuvent aussi dépenser moins en se renseignant davantage sur les cycles et les prix saisonniers des aliments, en réduisant les achats d'aliments très transformés, d'aliments pré-cuisinés et de produits à emballage dispendieux, et en essayant des aliments dont les coûts de publicité sont raisonnables, comme les produits "sans marque". En outre, les consommateurs ne doivent pas oublier de soustraire le prix des produits non alimentaires de leur facture totale d'épicerie pour déterminer le coût des aliments.









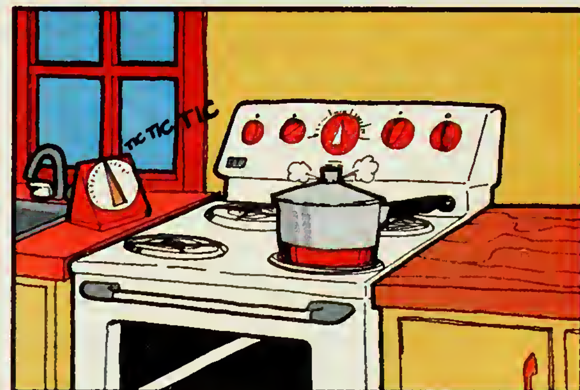
Voici d'autres suggestions pour vous aider à économiser. Elles sont reprises plus en détail dans la publication 1651 d'Agriculture Canada intitulée ''La nutrition à bon prix''.





— Planifiez les repas d'après le Guide alimentaire canadien, afin que chaque membre de la famille reçoive les éléments nutritifs essentiels. Le Guide porte sur les quatre groupes d'aliments nécessaires quotidiennement.
— Avant de faire vos emplettes, préparez une liste de vos achats en fonction des provisions qui vous restent et en tenant compte des spéciaux annoncés.
— Au magasin, comparez les prix, lisez les étiquettes (catégorie, ingrédients, etc.), achetez seulement la quantité nécessaire et évitez les achats irréfléchis.
— Utilisez de bonnes méthodes de conservation et de préparation pour que les aliments gardent leur valeur nutritive et leur qualité.
— Pensez ''économie d'énergie'' lors de l'achat, de l'entreposage et de la préparation des aliments.
— Manipulez les aliments selon les méthodes appropriées afin d'éviter les dangers pour la santé.
— Pour les repas à l'extérieur, ayez toujours à l'esprit les aspects nutrition et valeur pour votre argent.













N'oubliez pas qu'en achetant des PRODUITS CANADIENS, vous contribuez à l'expansion du système agro-alimentaire de notre pays.

Canadä